SAFRANLI RİSOTTO (MİLANO)

250 gr. Arborio pirinci
40 gr yağ
Yarım kuru soğan
1,5 litre tavuk suyu
5 gr safran
60 gr permesan peyniri
Tuz
Karabiber

Soğanı yemeklik doğrayın, permesan peynirini rendeleyin. Safranı bardağın içinde elinizle bastırarak iyice bastırın. Derin bir tencerenin içine yağı koyun ve kızdırın sonra soğanları ekleyin ve 2-3 dakika kadar (renkleri değişmeyecek) kavurun.
Pirinci ekleyin ve sürekli karıştırarak 2-3 dakika pişirin.
Pirinçler şeffalaşınca orta ateşte pişirmeye devam edin.
Pirinçler iyice çektiğinde 1 kepçe tavuk suyu ekleyin ve karıştırmaya devam edin.
Tuz karabiber ekleyin. Risottunuz kremamsı bir kıvama gelip hafifçe dişinize gelecek sertliğe ulaşana kadar kepçe ile tavuk suyu koyma kavuma işlemine devam edin.(unutmayın 1 kepçe ekledikten sonra suyunu çekmeden tekrar tavuk suyu ilave edilmeyecek).
İstediğiniz kıvama gelen risottoyu ateşten alın ve içine yağını ekleyerek hızlıca karıştırın. Sonra rendelenmiş permesan peynirini ekleyin ve tekrar karıştırın.
Karıştırma işlemi bitince servis tabağına alın. Tabağı hafifçe yan çevirin ve altına vurarak rüsottonun tabağa yayılmasını sağlayın.

© lezzetler.com tarif no:129999 • adı:Safranlı Risotto (Milano) • gönderen:gülnur ay • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:15